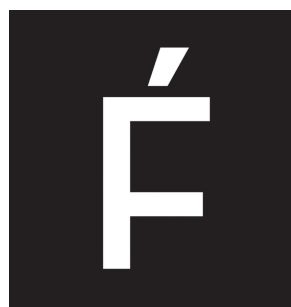




**medio
día**

lunch



ABIERTO MEDIO DIA
DE LUNES A DOMINGO

OPEN MIDDAY
FROM MONDAY TO SUNDAY



***MENÚ "LUNCH"**

***De lunes a viernes
From Monday to Friday**

ENTRANTE | STARTER

Crema de zanahoria con queso trufado

Carrot cream with truffled cheese

o | or

Mousse de burrata con tomates cherry confitados, nueces caramelizadas y rúcula

Burrata mousse with cherry tomatoes confit, caramelized nuts and rocket salad

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Tagliatelle con mix de setas y ternera

Beef and mixed mushrooms tagliatelle

o | or

Hamburguesa de salmón con ensalada, patatas caseras y salsa del Chef

Salmon hamburger with salad, potatoes and Chef's sauce

POSTRE | DESSERT

Brownie con salsa de chocolate blanco y helado de vainilla

Brownie with white chocolate sauce and vanilla ice cream

Pan, alioli, aceitunas, agua y café incluidos
Bread, alioli, olives, water and coffee included

Precio por persona:

37€



ENTRANTES | STARTERS

Crema de zanahoria con queso trufado

Carrot cream with truffled cheese

13.20€

Mousse de burrata con tomates cherrys confitados,
nueces caramelizadas y ensalada de rúcula

Burrata mousse with cherry tomatoes confit,
caramelized nuts and rocket salad

16.80€

Pochas con gamba y pica-pica de sepia

White beans with prawn and cuttlefish "pica-pica"

19.10€

Tartar de ternera con helado de aceite de oliva,
vinagreta de chalotas, mostaza, mix de lechugas, tosta de pan moreno

Beef tartar with olive oil ice cream,
shallot vinaigrette, mustard, lettuce mix and a brown bread toast

19.80€



PRINCIPALES | MAIN COURSES

Dorada sobre patató,
tirabeques y crema de bogavante

Sea bream with mallorcan “patató”,
snow peas and lobster cream

23.70€

Pescado del día

Catch of the day

23.50€

Hamburguesa de cebón o salmón
con ensalada, patatas caseras y salsa del Chef

“Cebón” or Salmon Burger
with salad, home-made potatoes and the Chef’s sauce

18.20€

Canelones de pollo campero gratinados
con salsa de queso parmesano, teriyaki y ajetes tiernos

Free-range chicken cannelloni au gratin with parmesan cheese,
teriyaki and young garlic

19.50€



PRINCIPALES | MAIN COURSES

Solomillo de cerdo
sobre risotto de setas y salsa de Pedro Ximénez

Pork tenderloin
with mushrooms risotto and Pedro Ximénez sweet wine sauce

20.45€

Tagliatelle
con variado de setas y ternera

Tagliatelle with beef and a ceps mix

19.80€



POSTRES | DESSERT

Pregunte por nuestra tarta casera del día

Ask for our cake of the day

7€

Brownie con salsa de chocolate blanco y helado de vainilla

Brownie with white chocolate sauce and vanilla ice cream

8€

Nuestro Tiramisú

Our Tiramisú

8€



FRÉDÉRIC RESTAURANT
BY HOTEL VALLDEMOSSA

INFO Y RESERVAS:

+34 971 61 26 26

info@valldemossahotel.com | valldemossahotel.com | [@fredericrestaurant](https://www.instagram.com/fredericrestaurant)